

Udang berlapis tepung (*breaded*) beku—Bagian 2: Persyaratan bahan baku



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Jenis	1
5 Bentuk.....	1
6 Asal.....	1
7 Mutu.....	1
8 Penyimpanan	1



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas udang berlapis tepung (*breaded*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-6163-1999 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 14 Nopember 2007 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Undang-Undang No. 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
4. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air Dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahann dan Distribusi.
8. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 1168/Menkes/Per/IX/1999, tentang Bahan Tambahan Makanan.
9. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Udang berlapis tepung (*breaded*) beku– Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan bahan baku udang berlapis tepung (*breaded*) beku.

2 Acuan normatif

SNI 01-2705.1-2006, *Udang beku-Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-2728.1-2006, *Udang segar-Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

3 Istilah dan definisi

3.1

bahan baku udang berlapis tepung beku

udang segar atau beku yang belum mengalami pengolahan

4 Jenis

Jenis bahan baku yang digunakan adalah semua jenis udang.

5 Bentuk

Bentuk bahan baku berupa udang utuh segar .

6 Asal

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

7 Mutu

Sesuai SNI 01-2705.1-2006 dan SNI 01-2728.1-2006

8 Penyimpanan

Bahan baku disimpan dalam wadah dengan menggunakan es dengan suhu pusat bahan baku maksimal 5 °C untuk bahan baku segar dan -18 °C untuk bahan baku beku, secara saniter dan higienis.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id